






## Südstaaten - Hähnchenschlegel

**Anzahl Portionen:** 2

**Zubereitungszeit:** 90 min

**Schwierigkeitsgrad:** 

 = leicht  
 = mittel  
 = schwer  
 = sehr schwer



### Zutaten:

#### Chutney:

- 240 gr Aprikosen (ohne Stein)
- 80 ml Orangensaft
- 80 ml Grillketchup
- 2 EL Aprikosen-Konfitüre
- 2 EL Rohrzucker
- 2 TL Apfelessig
- 2 TL Dijon-Senf
- 1/2 TL Worcestershire-Sauce
- 1/8 TL Gemahlener Piment
- Salz

#### Gewürzmischung:

- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Ancho-Chilipulver
- 1 TL Salz
- 1 TL Salbei (getrocknet)
- 1/2 TL Zwiebeln (granuliert)
- 1/2 TL Knoblauch (granuliert)
- 1/4 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
- 1/4 TL Schwarzer Pfeffer

#### Sonstiges:

- 4 Hähnchenschlegel oder 2 halbe Hähnchen
- Olivenöl
- Rauchchips für den Grill

### Zubereitung:

- Die Zutaten für das Chutney in einem Topf verrühren, aufkochen und bei kleiner Hitze für ca. 20 min einköcheln lassen.
- Die Zutaten für die Gewürzmischung in einem Schüsselchen vermischen.
- Die Hähnchenteile abwaschen und trocken tupfen, mit Olivenöl einpinseln und für mindestens eine Std. ziehen lassen.
- Die Räucherchips in Wasser einlegen und auch mindestens eine Std. drin lassen.
- Den Grill zum indirekten Grillen vorbereiten und die Räucherchips auf die glühenden Kohlen legen.
- Sofort die Hähnchenteile indirekt für ca. 30 min bis zur Kerntemperatur von 75 Grad grillen, bei ca. 70 Grad mit einem Teil des Chutneys einpinseln.
- Mit dem restlichen Chutney servieren.



### Bemerkungen:

Wir hatten zu dem Hähnchen Kartoffelspalten mit „Smoked Potatoe“ Gewürzmischung zubereitet, der leichte Rauchgeschmack passte sehr gut zu dem rauchigen Hähnchen.

**Guten Appetit!**